

giovedì 3 ottobre 2019

Ristogolf in Liguria per i 90 anni del Circolo Golf e Tennis Rapallo

## Ristogolf in Liguria

per i 90 anni  
del Circolo

Golf e Tennis

Rapallo

**A**d ospitare l'ultima tappa estiva del Circuito Ristogolf 2019 by Allianz è stato il Circolo Golf e Tennis della città di Rapallo (Ge), campo che ha festeggiato quest'anno i suoi 90 anni di storia.



Alla partenza, con la colazione a cura del ristorante Da Vittorio dei fratelli Cerea e del caffè Nespresso by WeFor, i giocatori hanno trovato una speciale pesca di beneficenza per contribuire alla raccolta fondi a favore della Fondazione Cecilia Gilardi Onlus, il cui obiettivo è donare tre borse di studio nel percorso di studi in cucina, pasticceria e sala. Sul campo, in accompagnamento ai vini di Santa Margherita, sei piatti d'eccezione pensati dai cuochi per stuzzicare e deliziare i Ristogolfisti.



*Golf e alta cucina si incontrano grazie a Ristogolf*

Partenza alla buca 3 con alici del Cantabrico, pane di Rapallo, prezzemolo riccio e aglione di Arezzo di David Galantini, executive chef del Ristorante Club La Bussola, e alla buca 6 con gnocchetti gamberi e zucchine del resident chef Salvatore Lutero. A seguire "Koppert Cress" dello chef Pier Giorgio Parini (zucchine in carpione con Adjì Cress, Persinette Cress e Motti Cress); in abbinamento "Segnana after the Fade", il cocktail by Grappa Segnana.

Sul tee della buca 11 il ristorante Da Vittorio ha proposto una vera delizia: piovra, patate e maionese alla paprika. Un po' di freschezza alla buca 13 con la Coppa Regina della gelateria Frigidarium di Rapallo, per concludere poi con l'abbinamento perfetto: pizza gourmet di Molino Dallagiovanna e Champagne Pommery.



*Alici del Cantabrico, pane di Rapallo, prezzemolo riccio e aglione di Arezzo di David Galantini*

Prima di scoprire i risultati finali, appuntamento ormai fisso con il mondo della mixology insieme a Ivan Patruno di Bulk, che ha preparato il Negroni di casa. A seguire Ivan Maniago, chef del ristorante Impronta d'Acqua di Cavi di Lavagna (Ge), cucinando un risotto con limone candito, rosmarino e sugo d'arrosto ha raccontato la sua storia fatta di grande passione e ricerca. Conclusione con un mondo di dolcezza grazie ad Alberto Simionato, pastry chef e direttore della Chocolate Academy Milano. Grandi festeggiamenti al gourmet party con una splendida torta in onore dei 90 anni del Circolo.

Brindisi e sorrisi hanno chiuso la tappa, prima della finale in Puglia, ad ottobre, tre giornate per celebrare una stagione intera di emozioni, sport e alta cucina.

ITALIAATAVOLA

Per informazioni: [www.ristogolf.com](http://www.ristogolf.com)